ANÇÜEZLİ SOS

Kullanılacak malzeme:
50 gram tereyağı,
40 gram un,
1 körpe havuç,
1 sap kereviz,
1 baş soğan,
1 limon,
1 demet maydanoz,
birkaç karabiber tanesi,
1 defne yaprağı,
zeytinyağına yatırılmış 4 ançüez filetosu,
herhangi bir balığın iki-üç başı,
yeteri kadar toz karabiberle tuz.

Yapımı : Bir kaba 4/10 litre suyu koyup kabı ateşe oturtmalı. Buna yarım limonun suyuyla kabuğunu, üstü kazınmış ve parçalara bölünmüş havucu, yıkanmış ve doğranmış kereviz yaprağını, defne yaprağını, iri iri doğranmış soğanı, yıkanmış maydanozu, birkaç karabiber tanesini ve yeteri kadar tuzu katmalı. Tenceredekiler kaynamaya başlayınca iyice yıkanmış iri balık başlarını kaptakilerin içine atmalı ve bir çeyrek saat kadar bunları kaynatmalı. Sonra tenceredekileri ince delikli bir süzgeçten geçirmeli. Bir kuşanede 30 gram tereyağı eritmeli. Bunu tahta kaşıkla çabuk çabuk karıştırırken unu azar azar serpip bu yağa yedirmeli. Tuzlayıp biberledikten sonra karıştırmaya ara vermeden bu yağlı una yarım litre kadar süzgeçten geçirilmiş balık suyunu sicim gibi İnce akıtarak katmalı. Beri yanda ançüez filetolarını iyice ezip ince delikli bir süzgeçten geçirmeli. Bu ançüez ezmesini kalan tereyağıyle karıştırarak iyice dövmeli ve macun durumuna getirmeli. Balık sulu salçayı on dakika kadar kaynattıktan sonra kabı ateşten indirip bir benmariye koymalı. Yağlı ançüez ezmesini bu salçaya katmalı ve karıştırarak beş dakika kadar benmaride pişirmeli. Salçayı ateşten indirince birkaç damla limon suyu katıp son bir defa karıştırmalı ve salça kâsesine boşaltıp balığın yanı sıra servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:11519 • adı:Ançüezli Sos • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:23